

COMPOSEZ LE 9 – DIAL 9

24/24 - 7/7

Coca zéro 33cl	6€
Perrier 33cl	6€
Vittel Sport 75cl	6€
Jus de fruits 20cl	6€
Bière 1664 33cl	7€
Sélection sucrée	6€
Sélection salée	6€

En cas d'intolérance ou d'allergies alimentaires, la liste des allergènes est disponible sur demande.

In case of food intolerance or allergy, please ask for the list of allergens

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

EXCESSIVE DRINKING IS DANGEROUS FOR THE HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY

TVA incluse. VAT included.



SCANNEZ MOI • SCAN ME

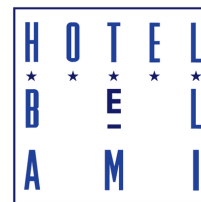


BY B SIGNATURE
Hotels & Resorts

HOTEL BEL AMI

7 rue Saint-Benoit, 75006 Paris - France

www.hotelbelami-paris.com | www.bsignaturehotels.com



















PARIS - ST-GERMAIN-DES-PRÉS

BY B SIGNATURE
Hotels & Resorts

Carte du room service **ROOM SERVICE MENU**

Entrées - Starters

- OEUF MIMOSA DE MARGUERITE**, Algues Nori, wasabi, cive, salade de carottes et concombre, coriandre, légèrement relevée de piment  **12€**
- MARGUERITE'S DEVILED EGGS**, Nori seaweed, wasabi, cive, carrot and cucumber salad, coriander and slightly spicy pepper  **12€**
- TIAN DE LÉGUMES**, Quinoa et fromage végétal frais aux herbes    **16€**
- VEGETABLE TIAN**, Quinoa and fresh vegetable cheese with herbs    **16€**
- GASPACHO VERT**, Menthe et Jeta (Feta Végétale)    **14€**
- GREEN GAZPACHO**, Mint and Jeta (Feta Vegan)    **14€**
- BURATTA**, Tomates anciennes, Pesto  **18€**
- BURATTA**, Heirloom tomatoes, Pesto  **18€**

Nos classiques - Our classics

- SALADE CÉSAR SAUMON - SALMON CAESAR SALAD**  **25€**
- SALADE CÉSAR POULET - CHICKEN CAESAR SALAD**  **22€**
- CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE - TRUFFLE AND PARMESAN CROQUE-MONSIEUR**  **20€**
- FOIE GRAS**, toasts et son chutney  **24€**
- FOIE GRAS**, toasts and chutney  **24€**
- SAUMON FUMÉ**, toasts, beurre et citron  **22€**
- SMOKED SALMON**, toasts, butter and lemon  **22€**

Plats - Main courses

- CHEESEBURGER FRITES - CHEESEBURGER FRENCH FRIES** **26€**
- PÂTES** au Pesto ou Sauce tomate  **16€**
- PASTA** Pesto or Tomato Sauce  **16€**
- CREVETTES SATAY**, riz basmati  **25€**
- SHRIMPS WITH SATAY SAUCE** and rice  **25€**
- POKE BOWL QUINOA SAUMON - QUINOA POKEBOWL AND SALMON**   **21€**
- POKE BOWL QUINOA VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN QUINOA POKEBOWL**   **17€**

Desserts

- COEUR COULANT CHOCOLAT - CREAMY CHOCOLATE CAKE**   **10€**
- SOUPE DE FRAISES - STRAWBERRY SOUP**   **10€**
- GLACES ET SORBETS - ICECREAM AND SORBETS**  **8€**
- Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron • Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon

Vins - Wine

- ROUGE - RED** **14 cl** **75 cl**
- Bordeaux: Château La Papeterie, Saint-Emilion, 2019 **15€** **66€**
- Bordeaux: Château Fougailles, Lalande-de-Pomerol, 2018 **16€** **76€**
- BLANC - WHITE**
- Bourgogne: Chablis, Jean-Marc Brocard, 2020 **16€** **71€**
- Pays d'Oc: Barton & Guestier Chardonnay, 2018-2020 **8€** **40€**
- Côtes de Gascogne: Barton & Guestier Sauvignon, 2018-2020 **8€** **40€**
- Vallée de la Loire: Pouilly fumé, Vieilles vignes, 2020-2021 **16€** **70€**
- Sancerre, La Perrière, 2020 **16€** **90€**
- ROSÉ**
- Peyrassol, cuvée de la Commanderie, 2021 **12€** **60€**
- Côte de Provence: Minuty, Prestige, 2020 **15€** **90€**
- Lou, Château de Peyrassol, 2021 **9€** **55€**

Champagnes

- Charles Heidsieck brut **19€** **96€**
- Charles Heidsieck rosé **126€**
- Lanson, Blanc de Blanc **161€**
- Dom Pérignon, 2008 **450€**

Bières - Beers

- 1664, Heinekein, Asahi **10€**
- Corona **13€**
- Pils Joseph **13€**



JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

- Jus et nectars : pomme, banane, ananas, cranberry, tomate, fruit de la passion, fraise, goyave, mangue **8€**

JUS DE FRUITS FRAIS - FRESH FRUIT JUICE

- Citron, Orange, Pamplemousse **9€**

EAUX - WATER • SODAS - SOFT

- Perrier 33 cl **8€**
- Vittel & Perrier fines bulles 50cl **7€**
- Vittel & Perrier fines bulles 1 L **9€**
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Seven-Up, Orangina, Fuze Tea Pêche (33cl), La French Tonic  **8€**
- La French Ginger Beer  **8€**

 Sans Gluten  Vegan  Local  Disponible 24h/24

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France - All our meats are born, raised and slaughtered in France
Prix net en €, taxes et service compris - Net prices in €, service and taxes included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation.